



# Erdbeer Tiramisu

## Zutaten

500g frische Hofer Erdbeeren  
250g Mascarpone  
250g Topfen  
100g Biskotten  
3EL Zucker

Saft einer Limette oder Zitrone  
1 Pkg. Vanillezucker  
100ml Orangensaft  
Minze- oder Zitronenmelisse  
blätter zum Dekorieren

## Zubereitung

Erdbeeren vom Kelch entfernen –  
150g Erdbeeren mit 1 EL Zucker pürieren und kalt stellen;  
Mascarpone, Topfen, 2EL Zucker, Limetten oder  
Zitronensaft und Vanillezucker verrühren;  
250g Erdbeeren klein schneiden und unter die Mascarponecreme heben.  
Biskotten zerbrechen und als erste Schicht im Glas  
platzieren und mit O-saft beträufeln.  
Danach eine Schicht Mascarponecreme und eine Schicht Erdbeerpüree –  
noch einmal wiederholen und dann für eine Stunde kühl stellen.



*Guten Appetit wünschen  
Johanna & Martin*

